

GOO ZAMANI





Uzunca bir saha araştırması sonucunda hazırladığımız *Göç Zamanı* isimli çalışmamızı keyifle okumanızı diliyoruz. Her sayfasında ilginizi çekecek görüntüler bulacağınızı düşündüğümüz dergimizin hazırlanmasında emeği geçen herkese teşekkür ederim.

Halil İbrahim Güray

*Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı
Genel Sekreter*

Proje sahibi

*Doğu Anadolu
Kalkınma Ajansı (DAKA)*

Proje koordinatörü

Harun Çiçek

Danışman

Nurettin Polat

Tasarım ve uygulama

Erdem Tekiner

Fotoğraf düzenleme

Harun Çiçek

Kapak fotoğrafı

Oktay Subaşı

Fotoğrafçılar

*Adem Sönmez
Fatih Tatari
Harun Çiçek
İskender Selçuk
Kerem Akın
Nilhan Aras
Oktay Subaşı*

Katkıda bulunanlar

*Emrullah Yurtada
Gurbet Kardaş
Şahin Karakoyun*

İdari destek

*Doğu Anadolu
Kalkınma Ajansı (DAKA)*



20 Çobanın bir günü.



64 Kıymalı ekmek.



28 Norduz: Özel bir ırk.



04 Koyun diyarı.



42 Yaylanın emekçisi kadın.



50 Çeltik ekmek, sabır ekmek demek.



52 Kırmızı laleler tablosu.

İçindekiler.

- 04 Koyun diyarı.
- 14 Mayıs ayı, göç ayı.
- 20 Çobanın bir günü.
- 25 Mera hayvancılığı.
- 28 Norduz: Özel bir ırk.
- 34 Koçerler yola çıkınca.
- 40 Yaylanın ergonomik evi kıl çadır.
- 42 Yaylanın emekçisi kadın.
- 50 Çeltik ekmek, sabır ekmek demek.
- 52 Kırmızı laleler tablosu.
- 54 Turnalar, flamingolar.
- 55 İnci kefali.
- 56 Nemrut Krater Gölü.
- 58 Büryan.
- 59 Adı tuzlu su, tadı dünyalar.
- 60 Süt uyumuş, uyanmış, otlarla bezenmiş.
- 61 Otlı peynir.
- 62 Kurut, koçer yaşamı anlatır.
- 63 Muş kaşarı.
- 63 Gastronomi dünyasının efsane yiyeceği gezo pekmezi.
- 64 Kıymalı ekmek.



25 Mera hayvancılığı.



56 Nemrut Krater Gölü.

Koyun diyarı.

Yılın her döneminde, günün hemen her saatinde hayli fotojenik görüntüler sunan Muş, Bitlis, Van ve Hakkari yaylalarında özellikle ilkbahar ve güz mevsimleri, akşamüzeri saatlerinde böylesi romantik kareler yakalanabiliyor.



Fotoğraf: Kerem Akın
Kıydüzü köyü, Tatvan, Bitlis

Yaz günlerinde küçükbaş hayvan sürülerinin taze ot yemek için gün boyu yaptığı yolculukta güneşin batımına yakın saatlerde oldukça cazip görüntüler yakalamak çok mümkün.

Fotoğraf: Oktay Subaşı



Fotoğraf: Kerem Akin

Hayvancılık buralarda bir yaşam biçimi.
Üstelik hiç kolay bir iş de değil. Güç, sabır, dikkat ve özen istiyor.
Özellikle çobanların gözlem ve kontrol yeteneklerinin
yüksek olması gerekiyor.

Fotoğraflar: Oktay Subaşı

Bölgede iyi fotoğraf alabilmek için mevsim gözetmek kadar günün doğru zamanlarını kollamak da önemli. Eğer doğru zamanda doğru noktadan bakarsanız manzaraya, emin olun sürülerin ve çobanların ışık ve güneşle sözsüz bir oyun oynadığını düşüneceksiniz.



Mayıs ayı, göç ayı.

İnsanların her yıl koyun ve keçi sürüleri,
köpekler, eşekler, atlar ve tüm yaşamlarıyla
birlikte kilometrelerce yol katederek
mevsime göre yer değiştirmesiyle
sürdüğü kadim bir kültürdür
yaylacılık ve temelindeki
koçerlik/göçerlik.



Göç; yaşam alanlarının bir yerden bir yere taşınması, sürülerin serin yaylalarda daha iyi otlarla beslenmesi, sıcaklardan uzakta sağlıklı olması ya da insanların kışlık üretiminin bereketli olması gibi birçok anlama gelir. Aynı zamanda yaylalardaki bu hareket sadece insanların ya da sürülerin değil, bölgedeki tüm yaşamın temel kaynaklarındandır.

Mera hayvancılığının doğru yapıldığı, kadim bilgiye dayalı sürdürüldüğü coğrafyalarda kuraklaşma değil bitki örtüsünün zenginleştiği görünüyor. Çayır, ağaç, ot başta olmak üzere, solucanlardan kurtlara, sineklere sürüler birçok canlının besin kaynaklarını oluşturur. Elbette bugün mücadele edilen aşırı otlatma, yaban hayat koşullarının yok edilmesi ve bunların ürettiği sorunlar çok uzun zamandır yerel toplulukların çözüm üretmeye çalıştığı önemli sorunlar. Bugün yüzyıllardır sürdürülen birçok tarım ve hayvancılık pratiğinin doğanın ve biyolojik çeşitliliğin korunmasına büyük katkılar yaptığını biliyoruz. Bu pratikleri gündelik hayatında uygulayan, ekolojik döngüyle uyumlu bir yaşam sürdüren üretici sayısıysa giderek azalıyor.

Fotoğraf: Oktay Subaşı
Dilburnu köyü, Ahlat, Bitlis



Çobanın bir günü.

Yayla zamanı sürülerin gündüz ve gece çobanları ayrı olur. Aşağı yukarı saat 11’le 1 arasına denk gelen sabah sağımından sonra gece çobanı yemeğini yer ve akşama kadar uyuyup dinlenmek üzere çadırına çekilir. Görevi devralan gündüz çobanıysa hayvanları sağım sonrası bir saat kadar dinlendirdikten sonra akşam üzeri 5’e kadar otlatır, sonra beriye getirir. Burada akşam sağımı yapılır. Yine 2 saat kadar süren sağımdan sonra artık çay ve yemek zamanı gelmiştir. Bundan sonra gece çobanı

sürüyü devralır ve geceyarısına kadar otlatır. Geceyarısından itibaren 2 ila 4 saat “herkes” için uyku zamanı olarak ayrılır. Sonrasında sabah 7’ye kadar otlatma devam eder. 7 civarı suyun başına getirilen sürüler sağım vaktine kadar burada dinlendirilir ve buradan sabah sağımı için yeniden beriye götürülür. Sağım sonrası çobanlar yemek yerken, hayvanlar da dinlenir. Ardından gündüz ve gece çobanları da yer değiştirir ve bu döngü her gün aynı şekilde tekrar eder.

Fotoğraf: Oktay Subaşı
Kıydüzü köyü, Tatvan, Bitlis



Fotoğraflar: Adem Sönmez
Murat Köprüsü, Muş



Fotoğraf: Harun Çiçek
Mutki, Bitlis



Van Gölü sahili, Tatvan, Bitlis

Fotoğraflar: Oktay Subaşı
Kıydüzü köyü, Tatvan, Bitlis

Mera hayvancılığı.

Hayvancılık, özellikle de koyun ve keçilerden oluşan sürülerle açık alanda yapılan hayvancılık, mayıs ayında milyonlarca insan ve hayvanın köyler, mezralar, dağlar, platolar, yaylalar ve en çok da meralar arasında yaptığı yolculuklarla mümkün olur. Bu yolculuklar hem geniş alanlara yayılmış dağların eteklerindeki havayı, suyu, toprağı, ormanı ve tüm yaşamı etkiler hem de bu yaşamın döngülerine, gereklerine göre biçimlenir.

İnsanların coğrafyayla karşılıklı ilişkisi kadar hayvanların da çevrelerine uyum sağlamaları ve çevrelerini dönüştürmeleri kültür dediğimiz dünyanın ayrılmaz bir parçası. Başka bir deyişle, çevre ve içerdiği canlıların birlikte geçirdikleri dönüşümler coğrafyaları ve kültürleri her zaman etkiler. Binlerce yıl önce evcilleştirildiği söylenen hayvanların varlığı bir coğrafyanın toprak, hava, su, iklim özelliklerinde belirleyici olur. Küresel ısınmayı engellemek için önerilen onarıcı tarım programları, birçok kadim hayvancılık uygulamasını da içerir. Muş, Bitlis, Van, Hakkari bölgesi,

Anadolu'nun doğu ve güneydoğusunun çoğunda olduğu gibi kışın dondurucu soğuğa, yazın güneşe, toza dayanıklı; kayalıkların bol olduğu otlaklara, yer yer geniş meşe ormanlarına, yer yer çayırların kapladığı platolara ve zengin bir biyolojik çeşitliliğe sahiptir. Türkiye'nin en fazla koyununun bu coğrafyada bulunması tesadüf değil. Bitki örtüsü ve arazi yapısı koyun ve keçiler için çok uygun. Düzlüklerin fazla olduğu bazı platolarda sığır ve manda yetiştiriciliği mümkün olsa da tarihsel olarak da doğal olarak da bu coğrafya her zaman koyunların çoğunluğunu oluşturduğu sürülerin diyarı olmuş.

Nazik Gölü, Ahlat, Bitlis

Norduz: Özel bir ırk.

Norduz koyunu ve keçisi bölgenin en özel küçükbaş hayvan ırkları olarak bilinir. Bu hayvanlar isimlerini Türkiye'nin yüzölçümü en büyük ilçelerinden Gürpınar'ın güney doğusunda Hakkari ve Şırnak il sınırlarına kadar uzanan Norduz yöresinden almakta. Cevardaki diğer koyun ve keçi çeşitlerinden belirgin farklılık gösteren bu özel ırkın Norduz vadisinin iklim koşulları ve yaylalarındaki bitki örtüsünün etkisiyle ortaya çıktığı tahmin ediliyor.

Bir görüşe göre eskiden birçok aşiret ve koçer grubun Irak'ın Zaho bölgesindeki köylerden Norduz vadisine geldiğini, bu süreçte oradan gelen hayvanların Van bölgesinde bulunan hayvanlarla melezlenmiş olabileceği düşünülüyor. Kimilerine göre Norduz hayvanlarının atası yüzyıl öncesine kadar her yıl Zaho'dan Norduz yaylalarına 1 ay süren bir yürüyüşle ulaşan ve 5 ay kadar burada yayılan sürülerdir. Bugün sayıları azalmış olsa da özellikle Şırnak köylerinden gelip vadide çadırlarını kuran koçer gruplar hala varlıklarını sürdürmekte.

Yöredeki göç geleneklerinin koyun ırkının bugünkü özelliklerine katkısı pek araştırılmamış olsa da Norduz keçisinin ortaya çıkışında göçlerden bahsedilir. Bazı kaynaklarda Norduz keçisinin bir çeşit Kaşmir keçisi olan, anavatanı Irak ve İran toprakları olarak bilinen Morghose keçisinin yerel keçilerle melezi olduğu dillendirilir.

Fotoğraf: Harun Çiçek

Norduz koyunları Van Gölü havzasında yayılan birçok sürüde karşımıza çıkar.



Fotoğraflar: Oktay Subaşı

Norduz'un kaburga sayısı diğer koyunlardan fazla olduğu söylenen bu özel hayvanlarının bakımı mevsimlere ve özel meralara dayanır. Vadide hayvancılığı sürdüren köyler sürülerini nisan başı-kasım sonu arasında yaylalarda otlatırlar. Norduz vadisi köylerinden Yalınca'daki düzen kısaca şöyle: Nisan ayı başında köye yakın, Koza isimli meraya çıkarılan koyun ve kuzular 2 ay birlikte otlarlar. Haziran başında kuzular ayrılır ve tüm hayvanlar Galemürük yaylalarına çıkartılır. Hayvanlar tekrar köye indirilene kadar yaylada günde iki kez sağım yapılır. Genelde ağustosun ortalarına doğru

yaylada otlar bitmeye başlar, hayvanlar köye geri indirilir. Bu dönemde sütler de azalır ve sağım günde 1 kez yapılmaya başlar. 20 Eylül'de koç katımına kadar sürüler köyün etrafındaki meralar ve arazilerde otlar. Ekim ayındaysa yaklaşık 20 gün kadar -kar başlayıp da hayvanların ağıllara konulması gereken zaman gelene kadar- yine Koza yaylasında yayılım devam eder. Kış başladığında hayvanlar köyde ağıllara alınır, ama her hafta en az bir kez su içmeye dışarı çıkarılır. Doğumlar genellikle ocak ve şubat aylarında olur ve nisan ayında yeniden yayla dönemi başlar.



Koçerler yola çıkınca...

Koçerliği kime sorsanız, size insanların sürülerle uzun mesafeleri katederek mayısta başlayıp ekim, hatta kasım ayına kadar sürdürdüğü göçer yaylacılık olarak tarif edecektir.

Ne kadar eskiye dayandığına, bu göç yollarının yüzyıllar içinde nasıl dönüştüğüne dair yazılı bilgi pek bulunmaz. Yaşlı, bilge koçerlerin anlattığı kadarıyla eskilerin hikayeleri yeni kuşaklara aktarılır. Çeşitli kaynaklarda kuzeyi Ağrı, Kars ve Ardahan yaylalarına, güneyi Suriye ve Irak'ın kuzeyine, doğusu İran'da Urmiye

Gölü havzasına, batısıysa Malatya ve Munzur dağlarına uzanan geniş bir bölgedeki hayvancılığın mevsimlik göç hareketleriyle sürdürüldüğü anlatılır. Günümüzde sayıları giderek azalmış, birçok aşiret ve sülale çeşitli il ve ilçe merkezlerine yerleşmiş. Bugün koçerlerin çoğu eskiden olduğu gibi her yıl aynı yolu kullanıp aynı yaylaya gitme imkanına artık sahip değil. Son yüz yılda güvenlikten ekonomiye birçok sebepten göç yolları dönüşmüş, yayla ve meralar neredeyse her yıl yeni anlaşmalarla belirlenir olmuş.

Koçerler yola çıkar, kimi on gün yürür
kimi bir ay yürür, yaylalarına varır ve
sonbahara kadar hayvanlarını otlatırlar.
Bu sürede sütlerini yoğurt, yağ ve
peynir çeşitlerine dönüştürür,
kış için muhafaza eder ya da çevrede
satarlar. Bu satış yakın bir zamana
kadar, ürünlerini yaylaya gelen çerçiyle
eşya ya da gıda karşılığı değiştirmek
şeklindeydi. Son yirmi yılda ise
merkeze inip peynirleri mandıralara
parayla satmak hızla arttı.

Yine eskiden sürülerini yanlarına
katıp çoluk çocuk yollara düşen
koçerler çadırlarıyla yol üstünde
konaklayarak yaylalarına göçerlerdi.

Artık belirli güzergahları takip
etmek, belirli bölgelerde hayvanları
araçlarla nakletmek zorundalar.
Koçerler bu şekilde daha hızlı hareket
ettiklerini, şehre ve çeşitli imkanlara
erişimlerinin arttığını düşünüyorlar.
Ancak hayvanlarını gerektiği gibi
otlatamadıklarından ve göç yolları
boyunca yürüyüşlerin hayvanlar için
daha sağlıklı, daha yararlı olduğundan
da bahsediyorlar. Özellikle dönüş
yolunda hayvanların çoğu gebe
olduğundan araçla gitmeyi hiç tercih
etmiyorlar; çünkü sarsıntıyla yeni
doğacak kuzu ve oğlak kayıplarının
çok olacağını biliyorlar.





Fotoğraf: Fatih Tatari
Düav Yaylası, Bitlis

Düav Yaylası'nda görüştüğümüz Habip Keşli 77 yıldır aynı yaylaya geldiklerini anlattı. Onun anlattığına göre yayan olarak geldiklerinde 8 günde her gece başka bir konak kurarak izledikleri güzergah şöyle: Siirt'te yaşadıkları Kışlacık köyü Sötlüce mezrasından çıkıp, Baykan'a bağlı Kasımlı köyü civarından geçerek yüzyıllardır önemli bir geçiş noktası olan "Çılıfte" yolu denilen mevkide asfalta çıkıyorlar. Dereyi takip ederek Deliklitaş'a ulaşıyor, oradan tepeye çıkıyor ve Güroymak/Norşin istikametinde devam edip Düav Yaylası'na varıyorlar.



Fotoğraflar: Oktay Subaşı
Sarıkum köyü, Tatvan, Bitlis





Fotoğraf: Adem Sönmez
Muş yaylaları

Yaylanın ergonomik evi kıl çadır.

Kıl çadır geçmişten bu yana göçer yaşamın en önemli tanımlayıcılarından. Özgün bir üretim. En temel özelliği kara keçi kılından örülmesi ve kadın üretimi olması. Ne var ki; bugün bölgede yapılanı da kuranı da neredeyse hiç kalmamış. Ancak ısrar edip dolaşırsanız, bazı yaylalarda tek tük bulma olasılığınız var.

Yaylanın emekçisi kadın.

Yayla hayatında kadın ve erkek arasındaki iş bölümü karşımıza hem oldukça net tanımlanmış şekilde hem de birçok iş için geçişli olarak çıkabiliyor. Ancak her koşulda geçerli olan, kadının her zaman daha çok çalıştığı. Bu, mevsime göre uzun yollar katedip yazları yaylalarda sürü besleyen, kış başında gebe koyunlarıyla yaya olarak köylerine dönen koçerlerde de böyle, kışları köylerinde yaşayıp baharla serin yaylalarına göçen ya da yaz-kış köylerinde oturup baharla birlikte yaylaya gönderdikleri sürülerini her gün sağmak için beriye çıkan yerlilerde de böyle.



Fotoğraf: Oktay Subaşı
Güzeldere, Tatvan, Bitlis

Bölgede hayvancılıkla uğraşan her erkek kadının hakkını sonuna dek teslim ediyor. “Evi onlar taşıyıp yerleştiriyor, su taşıyor, çobanların yemeklerini yapıyor, süt sağıyor, peynir yapıyor, her şey onlarda.” diyorlar. Dahası var. Kadın hamur karıp erkeklerin güneşin altına kurdukları tandıra ekmek vuruyor, yemek pişiriyor, ilerdeki suyun başında çamaşır yıkıyor, bebeğine bakıyor, kırkılan yünlerden yatak, döşek hazırlıyor.

Kadın, şimdilerde pek yapmasa da geçmişte keçinin tüyünden çadır, koyunun yününden çorap, hırka örmüş; erkeğin yüzdüğü derilerden meşk yapmış. Zaman içinde gelişen koşullar ihtiyaçları değiştirdince kadın bunların üretiminden vazgeçmiş, ama tüm bilgileri gerektiğinde kullanmak üzere halen belleğinde saklı tutuyor, yeri geldiğinde isteyene eksiksiz, tüm ayrıntılarıyla aktarıyor.

Fotoğraf: İskender Selçuk
Ölek, Hizan, Bitlis



Fotoğraf: Adem Sönmez
Muş Ovası

Hayvanı her kim sağarsa sağsin, kovaya dolan sütü işleme işi yine kadına düşüyor. Kadın beriden gelen o sütle en çok peynir yapıyor, bundan başka mutlaka yoğurt kuruyor, bir de yağ tutuyor. Kısacası; kadın o sütle hem obanın günlük öğünlerini hem de satılabilecek ürünleri hazır ediyor.

Koçerin mekanı yayladaki işbölümünde belki en değişken çalışma alanı süt sağımı. Bu iş kimi koçer gruplarında yalnızca kadına düşüyor, kimi gruplarda erkekler kadına yardımcı olmaları gerektiğini düşünüp hayli destek verirken kimi gruplarda da süt sağmak şaşmaz biçimde bir erkek işi kabul ediliyor.

Fotoğraf: Harun Çiçek
Mutki, Bitlis



Fotoğraf: Fatih Tatari
Yalınca, Gürpınar, Van

Kadın dünyanın her yerinde olduğu gibi burada da kadim üretici. Üstelik yalnızca gıda üretimi değil söz konusu olan. Kadın, yeri geldiğinde cinsiyet ayrımı gözetmeden ve çoğunlukla imece ile çalışıyor, üretiyor.



Fotoğraf: Adem Sönmez
Üçdam köyü, Muş



Fotoğraf: İskender Selçuk
Hizan, Bitlis

Çeltik ekmek, sabır ekmek demek.

Çeltik suda yetiştigi için üretimi kolay değil. Üreticinin eli her zaman tarlasında olmalı. Evet, bu, emeği çok olan bir iş ama Hizan ve Çukurca'daki çeltik tarlalarının özellikle sonbaharda verdiği eşsiz görüntüye bakmak da insanın içini açıyor.

Çukurca merkez ilçe ile buraya bağlı Gündüş, Narlı ve Kayalık köyleri bölgenin pirinç ihtiyacını karşılayacak bir üretim sağlıyor. Bugün en fazla Nedite ve Tuve Hıkmete ekilmekle birlikte Tuve Sur da yine yörenin bilinen çeşitlerinden. Çeltiklerin salkımları hazıranda yeşile duruyor, ağustosta sararmaya başlıyor, eylülde kavuzlarının içleri iyice dolup olgunlaştığı için başını eğiyor. Hasadı ise ortalama olarak 10 Eylül'den itibaren başlıyor.

Peki, her döneminde birbirinden güzel fotoğraflar veren çeltik tarlalarına siz hangi dönem gitmek istersiniz?

Kırmızı laleler tablosu.

Her yıl nisan sonu, mayıs başında Muş Ovası'nı çevreleyen dağlar henüz beyazını atmamış, tamamıyla yeşile bürünmemişken ova 15 günlüğüne ateş kırmızısına keser. Bu, yörenin özel türlerinden olan, sivri uçlu Muş lalesinin açtığı anlamına gelir. Hem halkın hem de bu güzelliği görüntülemek isteyenlerin mutlaka yakalamak istediği bir görüntüdür bu.

Fotoğraflar: Oktay Subaşı
Muş Ovası



Laleler çeşit çeşit.

Halk arasında Şemdinli lalesi, şerefeli lale, şah tuğu, kral lalesi ve ağlayan gelin isimleriyle de bilinen ters lale en çok Hakkari merkez ile Yüksekova ve Şemdinli ilçelerinde yetişiyor. Özellikle sarı, turuncu ve kırmızı rengin parlak tonlarında açan çiçeği görmek, fotoğraflamak için mart ve mayıs ayları arasında bölgede olmanızı öneririz.





Turnalar, flamingolar.

Turna halk türkülerimizin “yar” ve “dağlar”la birlikte en fazla kullanılan, en önemli temalarından biridir. Göçmen bir kuş olduğundan konu edildiği türkülerde çoğunlukla haber getirme, haber götürme görevleri yüklenir; söyleyecek sözü olan onlarla konuşur. Oysa turnaların başka güzel özellikleri de vardır. Örneğin telli turnalar ve halk arasında allı turna olarak bilinen akrabası flamingolar çok zariftir; fotoğrafçılar için estetik görüntüler vermeleriyle de bilinir. Vücutlarındaki tüm renkleri açığa çıkaran uçuşlarını izlemek insanı gülümsetir. Telliturnaları görmek isteyenler için adres Muş’un Bulanık Ovası, zaman mart-ekim arası. Flamingoların uçuşlarına tanıklık etmek isteyenlerin ise nisan-kasım arası bir vakitte Van’daki Erçek Gölü’ne gitmeleri gerekir. Ne de olsa, turna bir göçmen kuştur ve sıcak yerlerde kışlamaya ihtiyacı vardır.



İnci kefali.

Endemik bir tür olan ve Van Gölü’nde yaşayan inci kefali ancak “zor”da hayat buluyor. Örneğin tatlı su balığı, ama tuzlu ve çok sodalı suda yaşıyor. Üremek için kendisini dereye atıyor, ama derenin göle kavuştuğu yere değil, derenin kaynağına çıkıyor, yani akıntıya karşı yüzüyor, şelalelerin üstünden uçuyor. Üstelik aç karnına! Bu insanı heyecanlandıran yüzme

maratonu, akan suların üstünden şiirsel uçuşlar sırasında görünen parlak gümüşü pullarının ışıltısı ise izleyenlerine hem göz banyosu yaptırıyor hem de eşsiz fotoğraf kareleri sunuyor. Eğer siz de bu olağanüstü güzelliğe tanıklık etmek isterseniz nisan-temmuz arası özellikle Van, Erciş bölgesindeki dere ağızlarına gelmenizi öneririz.

Nemrut Krater Gölü.

Bugün Bereketli Hilal diye de tarif edilen, medeniyet tarihinde önemli tartışmalar açan bölgeler Anadolu yarımadasının güneydoğusunu da içine alır. Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı'nın faaliyet alanının kapsadığı coğrafya, aynı zamanda hayvan ve bitkilerin insan tarafından ilk kez kültüre alındığı tahmin edilen yerlerden biri

olan Mezopotomya'ya akan Fırat ve Dicle nehirlerinin doğduğu coğrafyadır. Bu geniş nehirleri oluşturan kollar Güney Torosların doğusunda oluşmuş dağların arasında sayısız su birikintisi, göl ve havza yaratmış. Bu havzalar insanlar, hayvanlar, çiçekler, çayırlar arasında binlerce yıldır sürdürülen ilişkilerle yaşamın kaynaklarına dönüşmüş.

Kıyıldüzü köyü, Tatvan, Bitlis



Sütey Yaylası, Adilcevaz, Bitlis



Fotoğraflar: Harun Çiçek



Fotoğraf: Kerem Akın

Büryan.

Yörede kebab denince akla gelen! Adı Farsçadan alıntı. Tavada susuz olarak kızartılan et, kebab anlamında. Tadının, aromasının 3 temel nedeni var: Oğlaktan yapılması, baharat kullanılmaması ve kendi suyunun buharında pişirilmesi. Ustalar en iyisinin Mutki (Bitlis), Bulanık (Muş) ve Çatak (Van) yaylalarında yetişmiş ve burulmuş oğlaklarla yapıldığını söylüyor. Bölgede besi için yetiştirilen ve 10 kiloya ulaşmış, 1 ya da 1,5 yaşındaki her oğlak eti ağır çeksin, kokmasın ve yağ bağlayabilsin diye burulup çoğunlukla da büryana veriliyor. Dölleme yetisinden uzaklaştırılan hayvan da bolca yer, su içer, çokça yürür ve zıplar; böylece eti diri ve sıkı olur ki, bu da iyidir.

Geleneğe göre yılda 3, en fazla 4 ay yapılır büryan; temmuz ortası ya da sonundan kasıma ya da aralık ayına dek. Sonrasında toprak soğur, bu da hayvanın etini sertleştirir. Büryan yapmak için keçinin kalın kemikleri çıkarılır, ince kemikleriyle



eti üzerinde bırakılır. Bu kalan kısımlar yıkanır, tuzlanır ve bir yarım saat kadar dinlendirilir. Bu arada tandır çeperle, diğer bir deyişle meşe gibi büyük ağaçların dallarıyla yakılır. Ateş köze dönünce tabana su dolu leğenler bırakılır. Dinlenen ince karkas ayak kısmından çengellere takılır ve tandırın ağzındaki köprüye asılır. Altındaki su kaynar kaynamaz tandırın ağzı kapatılır, hatta kapağın etrafı çamurla sıvanır ki, hiç hava almasın. 2 saat bu halde bekletilir. Sonrasında et büryan olmuştur, altındaki yağlı su ise avşor için ayrılır.

Yemesine gelince; büryanın yapımı kadar tüketimi de özen istiyor. Yanında yeşil biber, soğan ve eylülde hasat edilmiş domates ile mutlaka beyaz üzüm yemek buralarda şaşmaz bir gelenek. Hatta bundan 25-30 yıl öncesine dek büryan yiyecek olanın lokantaya, elinde Baykan ve çevresinde yetişen sinciri üzümüyle girdiği Bitlis sokaklarında halen anlatılıyor.

Adı tuzlu su, tadı dünyalar.

Avşor bir çorba. Büryanın olduğu yerde yapılması hem adetten hem de neredeyse bir gereklilik; çünkü, o bir değerlendirme yemeği. Büryandan çıkan kalın kemikler ile tandırda karkasın altına konan leğene akan yağlı su ve et parçalarıyla yapılıyor. Etli kemikler bakır kazanda önce 3 saat kadar kaynatılıyor, ardından kazan kısık ateşe verilip bir 8 saat de bu halde pişiriliyor. Sonra etler kemiklerinden sıyrılıp bir tencereye aktarılıyor, üstüne de büryanın altındaki yağlı su dökülüyor.

Avşor Bitlis'te bir çarşı yemeği. Kendi kültürünü üretmiş. Sabahın erken vaktinde işe gitmeden önce bu çorbadan içmek hem günümüzün kahvaltı alışkanlığının geçmişteki karşılığı hem de uzun saatler boyu vücuda güç veren, tok tutan yöresel bir yiyecek. Eğer pide ekmek de gelmişse lokantaya...



Süt uyumuş, uyanmış, otlarla bezenmiş.

Dünyanın neresine giderseniz gidin süt hayvancılığı yapılan her yerde sütün önce ve en çok peynire işlendiği görürsünüz. Bu, koçer yaylalarında da böyle. Üstelik katma değerli buraların peyniri. Otlı!

Doğu'da peynir deyince akla ilk gelenlerden biridir otlu peynir. 2018'in sonundan bu yana coğrafi işaret belgesine sahip. Belge Van Otlu Peyniri adıyla Van Ticaret ve Sanayi Odası Başkanlığı tarafından alınmış ve coğrafi sınır olarak Van ve Hakkari illerini işaret ediyor olsa da bu süt ürünü aslında çok daha geniş bir alanın, kuzeyde Kars yaylalarına, doğuda Ermenistan'ın iç kesimlerine, batıda Bingöl yaylalarına, güneyde Mezopotamyaya kadar uzanan bir coğrafyanın alametifarikası. Çünkü, yaylacılığın kadim bir gelenek olduğu bu yerde otlu peynir geçmişten bugüne hayvancılık yapanların temel geçim kaynağı. Peyniri yaylada hazırlayıp ya tamamen olgunlaştığında ya da olgunlaşma aşaması için hazır edildiğinde yahut taze olarak büyük yerleşimlere götürüp satıyorlar.

Yapımına mayısta başlanan otlu peynirin en ayırt edici özelliği mayalanmasının ardından

kırılan ve suyunu atması için parzona basılacak olan telemeye ot katılması. Tabii koyun sütü esaslı olmasını ve fermentasyon için gerekli el mayasının bölgede değişik şekillerde hazırlanmasını bir kenarda tutmak kaydıyla. Bölge gerçek bir peynir otu diyarı. Yayla ne verirse onu kullanıyoruz, diyor kadınlar. Öyle, ama yine de sirmo ve siyabu listenin başını çekiyor. Bunun dışında mendi, catır (yabani kekik), nane, kevlan (menengiç), kari, sov gibi pek çok ot bazen tek başlarına bazen de birkaçı bir arada olmak üzere ekleniyor telemeye. Kaç otun kullanılacağı, bunların neler olacağı ise bugün bir pazarlama yöntemi olarak müşterinin istediğine göre belirleniyor. Oysa yakın geçmişte dek her üretimde, üretimin yapıldığı yaylanın ürün paletine ve üreticinin kültür verilerine göre yalnızca bir çeşit ot kullanılmaktaydı.

Otlı peynir adıyla müsemma, içine ot katılarak yapılıyor, ama o otların her birinin hazırlanma süreci farklı. Kimisi peynir altı suyunda bekletiliyor, kimisi yalnızca sıcak suya batırılıp çıkarılıyor. Kimini turşu yapmak gerek kimisini kurutup da kullanmak. Kısacası; bilmek gerek, aksi halde işin sonu zehirlenmeye dek gidiyor.



Tabii, bir de hazırlanan peynirin olgunlaşması için nasıl bir kabin içine doldurulduğu ve nerede bekletildiği konusu var. Asıl malzeme ayar; yani çoğunlukla, bızından, diğer bir deyişle keçi postundan yapılan tulum. Yapımı ustalık ister, kadınlar da bilir, ama işbölümünde erkek payına düşen başlıklardandır. Gerekli gibi hazır edilip içi peynirle dolduruldu mu genellikle toprağa gömülüyor, sürekli bakımı yapılıyor. Şimdilerde yaparı çok az kalmış. Ne yaylada bulmak kolay ne de köylerde.

Kronolojiye göre; peyniri ayarın ardından "cer" ya da "cara" denilen çömleğe basmak var bölgede, ama çömleği satın alır almaz kullanmak yok! Önce birtakım işlemlerden geçmesi gerek. Örneğin tandırda bekletilecek, temizlenecek, bazen küllenecek. Tabii, neyin yapılacağı konusunda bir temel olsa da kullanıcının kültürel getirisini de hesaba katmalı. Çömlek ancak tüm hazırlık işlemlerinin ardından içine peynir basılabilir hale geliyor. Basılınca da toprağa gömülüyor. Çoğunlukla ters olarak; suyunu iyice akıtsın diye. Ne var ki, günümüzde her iki uygulama da terk edilmiş, yaylalarda da köylerde de plastik bidonlar kullanılır olmuş.

Otlı peynir.

Elbette pek çok tarifi var, ama özünde yöntem hep aynı. Buna göre; yeni sağılmış süt bir tülbentten geçirilip süzülüyor, biraz dinlenmeye bırakılıyor. Maya sıcaklığında iken içine "hevin" atılıp her yanı iyice kapatılarak yarım saat dinlendiriliyor. Genişçe bir leğene "parzon" denilen temiz, beyaz patiskadan bir bez torba yayılıyor. İçine önce uygun şekilde hazırlanan otlardan serpiliyor, bunun üzerine de telemeden dökülüyor. Teleme ve otlar tükenene dek parzon bu şekilde dolduruluyor. Ağzı sıkıca kapatılıp büzülüyor ve ters çevrilerek bir tahtanın üzerine konuyor. Üstüne bir taşla baskı uygulanıyor ki, içindeki su dışarı aksın gitsin. Duruma göre, birkaç saat sonra ya da ertesi güne sertleşen peynir parzondan çıkarılıp dilimleniyor. Kaynak tuzuyla tuzlanıp ayara, cere ya da bidona dolduruluyor. Dilimlerin aralarında kalan boşluklara da peynir altı suyunun kaynatılmasından elde edilen torak bırakılıyor. Kullanılan kap malzemesi kullanıcısının kültürüne göre toprağa düz ya da ters olarak gömülüyor, toprak kuru bırakılıyor ya da bir süre düzenli olarak sulanıyor. Yahut kap hiç gömülmüyor, serin bir yerde yükseğe konuyor ve sektirmeden günlük bakımı yapılıyor. Her üretici diyor ki; otlu peynir en az iki ay bekletildikten sonra tüketilmeye başlanırsa tadına doyumuyor.

Kurut, koçer yaşamı anlatır.

Çoğu yerde kurut denir. Keş, keşk, keşik ve hatta keşkek denildiği yerler de var. Ama hepsi aynı şeyi anlatır, çökeleğin kurutulmuşunu. Tam bir koçer yiyeceği. Bugün yap, yola götür, uzun bir zaman aynı nefasette kalır. Orta ve Batı Anadolu’da tadı ağır ve çok tuzlu bulunduğundan genellikle erişte, mantı gibi hamur işlerinin üzerine rendelenerek tüketiliyor. Oysa Muş, Bitlis, Van ve Hakkari’yi içine alan bir coğrafyada çorbaya, yemeğe katılır, ekmek arası dürümü bile yapılır. Kurut çok sert olduğundan kullanılacağı zaman eritilmesi gerekiyor. Bunun için de kurdezen denilen, topraktan yapılmış, geniş bir yarım konik çanağa sürtmek, az su vurup sürme işlemini kurut eriyene dek sürdürmek gerekiyor. Hatta kimi yerlerde eritilip de kullanımdan arta kalan kurut yeniden kurutulup bir sonraki değerlendirme için saklanıyor.

İlginçtir ki; doğuda ve güneydoğuda epeyce gezen, beylerin sofralarına konuk olan; yediği, içtiği, gördüğü her şeyi olabildiğince detaylı anlatan, gezginlerin piri Evliya Çelebi böylesine özel bir ürün olan kurutu hiç yemediğini söylemiş.

“Kurut” sözcüğü, tam da bu sesletimiyle bir yazılı kaynakta ilk kez 11. yüzyılda geçer, *Divanü Lügati’t-Türk*’te. Der ki orada; keş, çökelek; yağı alınmış yoğurttan yapılan lor peyniri. Bölgede yaylacılık yapan yahut yalnızca beriye sağıma giden kadınlar da böyle diyor, tabii sürecin tamamını da vererek.

Buna göre; önce bir yoğurt yapıyor kadınlar. Usulünce yayıklayıp üstte biriken yağları dikkatlice ve tamamıyla çekiyorlar. Altta kalan pıhtılı, tortulu ayranı kaynatıp suyunu biraz uçuruyorlar, biriken çökelekleri topluyorlar. Kimileri biraz baskı uygulayıp hafifçe sertleştiriyor, kimileri suyunu uzaklaştırmadan şekil veriyor. Top, yassı köfte ya da yumurta şekli verip kurumaya bırakıyorlar. Zaten ürün de adını buradan alıyor. Kurutma kısmı ayrıca önemli. Kadınlar kurut güneşe bırakılırsa koku, diyorlar. Gölgede olacak. Bunun için de en ideal zaman güneşin düşük olduğu sonbahar. Şeklin nasıl olduğu yine yöreden yöreye değişiyor.



Hakkari Nehri’de ise ayran kaynatıldıktan sonra yoğurtla mayalanıyor, kaymaklaşır kaymaklaşmaz bir beze aktarılarak taş baskı uygulanıyor, ertesi gün içine ot ve tuz karılıp şekillendiriliyor, kurumaya bırakılıyor. Adı keşik. Tüketileceğinde dövülüp toz haline getirilerek balule yapılıyor.

Muş’ta ise iki değişik kurut hazırlanıyor. İsimleri de farklı. Biri çortan. Bahçeköy’de yapılıyor. Tomast denilen taze/yaş yoğurt tuzla kaynatılıp yumurta şekli verilerek kurutuluyor. Diğeri ise Bulanık’ın yöntemi. Şuji, diğeri bir deyişle peynir altı suyu kaynatılıyor, baskı uygulanarak suyu uzaklaştırılıyor. Tuzlanıp yine yumurta şeklinde kurutuluyor. Bu uygulama Bitlis Güroymak’a bağlı Değirmenköy’de de karşımıza çıkıyor.



Muş kaşarı.

Özellikle koyun sütünden ya da koyun sütü ağırlıklı paçal süttten yapılmış kaşar peyniri sevenlerin vazgeçilmez lezzetidir Muş kaşarı. 12-13 kilogramlık kelleler halinde hazırlanıyor, 6 ay olgunlaştırmadan sonra tüketime hazır hale geliyor.



Bitlis tulumu.

Çoğu kez geleneksel olarak Koçerlerin yaylada hazırladığı kellenin peynirciler tarafından satın alınıp kentte tulumla basılmasıyla hazır edilen bir peynirdir. Yapımında %70 kıl keçisi, %30 koyun sütü kullanılıyor. Basıldığı tulum da yine keçi derisinden hazırlanıyor.



Gastronomi dünyasının efsane yiyeceği gezo pekmezi.

Gastronomi dünyasının efsaneleşmiş yiyeceklerinden biridir gezo pekmezi; çünkü her zaman “olmuyor”. Örneğin Bitlis, Mutki’de en son 16 yıl önce toplanmış. Bitlis’te, özellikle de Mutki köylerine giderseniz sorun, belki hala biraz kalmıştır ve tadabilirsiniz!

Gezodan pekmez yapabilmek için önce gezonun görüldüğü yaprakları dallarıyla birlikte koparıp kaynar suya defalarca batırıp çıkarmak gerekiyor. Bu yapraklar çoğunlukla keçilerin otladıkları sırada öncelikle tercih ettikleri meşenin yaprakları. Böylece üzerlerindeki özüt iyice akıp suya geçer. Yapraklar iyice temizlenip özüt suya iyice karışınca dallar sudan tamamen çıkarılıyor. Şıra birkaç saat bekletilip özütün çökmesi sağlanıyor, sonra başka bir kazana süzdürülüp 12 saat boyunca ağır ateşte kaynatılıyor. Bu sırada kazanın üstü açıktır ve ara ara karıştırılır. İçindeki su uçup kendisi ve rengi koyulaşınca gezo ateşten alınıyor ve dinlendiriliyor.



Kıymalı ekmek.

Esnafların öğle öğünü, bir de kalabalık sofraların yiyeceği. Nasıl yapıldığını her kasap ve her fırın bilir. Eğer eski usul yapacağım dersanız; önce bir kasaba gidip kıyma, domates, biber ve soğan ve istenirseniz maydanoz da ekleterek harcınızı hazırlatır, sonra da harç tepsisini ekmek fırınına götürürsünüz. Fırında bu harcı mayalı hamurdan hazırladığı tırnak pidenin üstüne döşeyip odun fırınına verir, siz de afiyetle yersiniz. Maya önceleri ekşi hamurdan yapılırken şimdilerde hazır kullanılıyor. Fırının yakacağı ise kalın odun, bazen de keper denilen ince odun. Ama mayası, harcı, ateşi nasıl olursa olsun, bölge hayvanının etinin nefasetinden ötürü pide her haliyle çok lezzetli oluyor, tıpkı buralarda yapılan tüm kebablar gibi...



Fotoğraf: Kerem Akın



BİTLİS YATIRIM DESTEK OFİSİ

Taş Mah.Kız Meslek Lisesi Bitişiği

Merkez / Bitlis

Tel: (0434) 226 66 48

Faks: (0432) 215 65 54 - (0212) 381 79 93

www.daka.org.tr

BİZİ TAKİP EDİN!

[@DAKA_org_tr](https://twitter.com/DAKA_org_tr)

[f](https://www.facebook.com/DoguAnadoluKalkinmaAjansi) DoguAnadoluKalkinmaAjansi

[@tcdaka](https://www.instagram.com/tcdaka)

[Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı](https://www.linkedin.com/company/Dogu-Anadolu-Kalkinma-Ajansi)

